



Liquorazz - årets lakritsdrink 2016

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **10 min** Portioner: **1**



Mammsens Liquorazz, Årets Lakritsdrink är framtagen av Bistro Mammsens restaurangchef Jennie Pihl och serveras under Lakritsfestivalen 23-24 april på Annexet vid Ericsson Globe. Bistro Mammsen håller även i festivalbaren.

- Det var så kul att få detta uppdrag! Drinken är baserad på två av mina favoriter i barskåpet, Bacardi och Licor 43. Att jobba med en 100 % koncentrerad lakritssirap var nytt för mig men överraskande bra. Den gifter sig fantastiskt väl med de söta hallonen och syran från tranbären, den slår som en liten volt i munnen innan den mynnar ut i lakritsen. Hoppas det ska smaka!, säger Jennie Pihl om drinken hon har skapat särskilt för årets lakritsfestival.

Jennie Pihl är restaurangchef på Bistro Mammsen på Södermalm i Stockholm. Hon har många års erfarenhet från bar, eventföretag och restaurang bakom sig. Jens Hjorth som äger Bistro Mammsen lärde hon känna när de arbetade ihop redan för 16 år sedan. Idag är de ett välfungerande team som förra året belönades med en topp fem-finalistplats i Allt om Stockholms Krogpris 'Bäst i stan 2015'.

källa: pressmeddelande



INGREDIENSER

Mammsens Liquorazz

2 cl ljus bacardi

2 cl licor 43

0.5 dl frysta hallon

0.5 msk sockerlag

1 cl citronjuice

4 cl tranbärsjuice

0.5 tsk lakritssirap (t ex från konnerup & co som består av 100 % lakritsextrakt)

5 cl ginger ale

GÖR SÅ HÄR

1

Häll de frysta hallonen i en shaker och muddla dem tillsammans med sockerlagen.

2

Häll över dem i ett lågt drinkglas, fyll på med krossad is.

3

Häll sprit och juice samt lakritssirapen i en shaker och skaka med is och kärlek. Fyll glaset med sil för att separera isbitarna i shakern och toppa sedan glaset med ginger ale. Garnera förslagsvis med några hallon och en citronmeliss.